Pain express

5mn réalisation – 40 à 60mn cuisson

500gr farine + 1 sachet levure boulanger déshydratée + 1CS sucre poudre
1CS d'huile d'olive + 2CC de sel + 280gr d'eau

* Préchauffer le four à 60°.
* Mettre 80gr d'eau, la levure dans le bol et mixer **2mn 37° vit.2**.
* Ajouter 200gr d'eau et le reste des ingrédients et mixer **1mn épi** .
* Sortir la pâte du bol, faire une boule et la déposer sur la plaque du four.
* Cuire au four 20mn à 60°puis, 20 à 40mn (selon le four) à 200° .

created by free version of DocuFreezer